OFF SEINE
PENICHE HOTEL & BAR DINATOIRE

Nos mets à partager

St-Jacques, topinambour, chips de Serrano et noisette - 23€
St Jacques snackées, velouté de topinambour et chips de jambon Serrano, éclats de noisette.

Tataki de Boeuf Wakamé - 23€
Pavé de Cœur de Rumsteak Black Angus, Salade de Wakamé, sauce chimichurri.

Tartare de daurade, fruit de la passion - 19€
Tartare de daurade mariné, fruit de la passion et oeuf de tobiko.

Aubergine Confite, miel sarrasin & crème de feta -16€
Aubergine confite au miel de sarrasin, ail, thym, crème de feta, grenade et salade d'herbes.

Salade Chou Kale, épinards & Falafel crème coco Harissa - 13€
Chou Kale, Epinards, Vinaigrette Kalamansi ,Falafel, sésame crème de coco harissa et grenade.

Brochettes de poulet citron confit et épices - 18€
Brochette de poulet au sumac et paprika, citron confit et taboulé libanais.

Pavé de thon mi-cuit & fregola, courgettes, maïs, pecorino - 23€
Pavé de thon mi-cuit, fregola, courgettes, maïs, pecorino, basilic, piment d'Espelette et zeste de citron jaune.

Gnocchis, crème de morilles, émulsion de foie gras, éclats de chorizo - 23€
Gnocchis extra frais, crème de morilles, émulsion de foie gras porto & cress Tahoon.

*

Mousse au Chocolat pour 2 - 18€
Chocolat Noir 72% Origine Venezuela & topping Gourmand

Pavlova Ananas - 13€
Meringue, Chantilly, ananas et zeste de citron vert.

prix service compris

SAKURA SOUR

*Avallen Calvados, Sake, Yuzu, Blanc Œuf**



Calvados et saké s'accordent au yuzu dans un sour délicat, frais et inattendu

16€

prix service compris

SMOKE ON THE WATER

Gin Beefeater, Palo Santo, Campari, Vermouth rouge smocked



Fumée, amertume et bois sacré : un negroni intense qui laisse une trace

16€

prix service compris

NOCTURNE N°9

Café, Vodka, Cardamone toastée



Vodka à la cardamome, espresso profond, finale épicée —
une signature audacieuse
16€

prix service compris

TRANSPARENCE VÉGÉTALE

Gin Beefeater, Crème Fior Di Latte, Tomate, Basilic



Un milk punch végétal et lumineux qui transforme la tomate-basilic en expérience à boire

16€

prix service compris

MOMENTARY FLOWER

Bitter Fleur d'immortel, Italicus, Lavande et Prosecco



Une exploration florale et amère, où l'Italicus révèle ses secrets

16€

prix service compris

SICHUAN SUNSET

Tequila Altos, Mezcal Del Maguey, Poivre de sichuan, Oléo Citrons, Tonic Pamplemousse



Un cocktail surprenant qui fait danser chaleur et éclat d'agrumes

16€

prix service compris

SECOND BREAKFAST

Bourbon Four roses, Pain au Chocolat, Vanille et Tonka



Un Old Fashioned surprenant, où la chaleur gourmande du bourbon infusé au pain au chocolat s'embrase au contact d'une vanille-tonka envoûtante.

16€

prix service compris

GOLDEN EMBER

Vodka infusé piment d'espelette, Purée mangue, Soda citron et fleur d'oranger



Fruit solaire, épice subtile et bulles citronnées — un cocktail vibrant et inattendu.
16€

ECLAT BOTANIQUE

Gin Beefater 0,0 (sans alcool) infusé thé vert, fleurs et fruit rouge, cordial citron, citron vert



Fraîcheur végétale, notes florales et tension d'agrumes —
un équilibre pur et raffiné sans alcool
13€

FUMÉE DES TROPIQUES

Jus d'ananas roti, Lapsang Souchang, Citron vert



La douceur caramélisée de l'ananas rencontre les notes fumées du Lapsang, relevées d'un zeste éclatant

13€

prix service compris

VINS & CHAMPAGNE

	COUPE 12cl	BOUTEILLE 75cl
TAITTINGER Réserve Brut	16€	85€

Rouge	VERRE 14cl	BOUTEILLE 75cl
ORCHYS IGP Pays d'Oc *Pinot noir*	9€	29€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP *LES CALCAIRES Cabernet franc*	10€	35€
PIC SAINT-LOUP AOP Puech de Fourques *Syrah, grenache*	11€	50€
MORGON *AOC* Daniel Bouland Les Corcelettes *Gamay*	-	55€
SAINT EMILION AOC L'esprit du ch. Belle Assise Coureau *Merlot*	-	60€
Blanc		
VIN DE FRANCE DUO DES MERS *Sauvignon viognier*	9€	29€
ORCHYS IGP Pays d'Oc *Chardonnay*	10€	35€
POUILLY FUME Domaine de Fontenille AOP *Sauvignon*	-	59€
CHABLIS AOC La Roche *Chardonnay*	-	63€
Rosé		
PONTON N7 IGP MEDITERANEE *Grenache cinsault syrah*	9€	35€
SAINTE MARGUERITE, Cru classé Cotes de Provence *Grenache, cinsault, rolle*	-	75€

BIERE

	25cl	50cl
LA PARISIENNE Blonde	7€	12€

prix service compris

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération."

La vente d'alcool est interdite aux mineurs. L'identification peut être demandée à tout moment.

NOS SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	6€
Limonade artisanale 25cl	6€
Diabolo 27,5cl *Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche*	6,5€
Ginger beer, Tonic & Tonic Pamplemousse 20cl *Hysope*	7€
Jus de fruit « Maison Specht » 25cl *- Pomme & note de sureau* *- Abricot & touche de fenouil* *- Ananas & touche de sauge* *- Poire & touche de vanille* *- Fraise & note de menthe*	7€
Thé glacé « Maison Specht » 25cl *- Hibiscus & menthe* *- Thé Noir & yuzu*	7€

NOS EAUX

Perrier 33cl	6€
Evian 25cl	4€
Evian 75cl	6€
Badoit 33cl	4€
Badoit 75cl	6€
Eau Micro filtrée plate ou pétillante rechargeable à volonté	4€